

Zur Einstimmung

Unsere Empfehlung

Schwarzwald Negroni 0,2 12

BOAR Caliber, Roter Vermouth, Campari
Eine einzigartige Variante des klassischen
Negroni, bestehend aus BOAR Kaliber Gin,
rotem Vermouth und dem charakteristischen
Bitterstoff von Campari. Ein Drink mit der
Essenz des Schwarzwaldes.

Schwanen Spritz 0,2 8,9

Sommerliche Erfrischung pur. Grapefruit,
Maracuja und Erdbeer mit unserem trockenen
Haussekt „White Swan“ aufgefüllt, einem
Spritzer Soda, Eis und Limetten

Von der Weinmanufaktur Jörg Geiger
Schlat bei Göppingen

Aecht Bitter - alkoholfrei

Grüne Jagdbirne / Wermut 0,2 11,6
Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren,
abgerundet durch Orangenblüten und Wermut

Bio-Weiß - alkoholfrei

Apfel / Quitte / Akazienblüten 0,2 11,6
Frische Frucht vom Apfel gepaart mit feinem
Duft der Himbeeren und intensivem
Rosenbukett

Cuvée No. 12 - alkoholfrei

Apfel / Schwarzriesling

Johannisbeerzweige 0,375 21
Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und
blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen

Sanbitter - on the rocks - alkoholfrei

mit Soda 0,2 7,5
oder Orangensaft 0,2 8,0



Violet Tonic - alkoholfrei 0,2 8,9

Der fruchtig-frische Aperitif mit dem Geschmack
von Traube, Grapefruit und Rhabarber. Mit Tonic
aufgegossen und mit Zitrone und Rosmarin
garniert.

Weitere Getränke im Offenausschank entdecken Sie auch in
der speziellen Mezzo-Getränkekarte und in unserer
umfangreichen Weinkarte.

Vorweg

Flammkuchen: Elsässer Art	15
mit Rahm, Speck und Zwiebeln <i>gibt's bis Mitternacht</i>	
Schwäbisches Versucherle	11
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus Kopf- und Kartoffelsalat	
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate	11
mit unserem Hausdressing	

Suppen

Flädlesuppe	9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	
Blumenkohl-Currysuppe <i>vegan möglich</i>	10
mit gebackener Garnele im Kartoffelstroh	



Steinofenbaguette aus Bioweizen vom Weltmeister-Bäcker Schmid
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl und Tages-Dip
für 2 Personen – 6

Unser Traditions Menü seit 1954

Flädlesuppe	
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	
mit dreierlei von der Zwiebel, Butter-Spätzle und Trollingersößle	
Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker	
mit Eis und warmer Soße von der Bourbon Vanille und Preiselbeeren	
<i>Jubiläums-Package 54</i>	

Soulfood & Superfood

Gaisburger Marsch aus dem Suppentopf	20
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Spätzle Kartoffeln, Tafelspitzwürfeln, buntem Gemüse und Saitenwürstle	
Schwäbische Käsespätzle	19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat	

Fish & Chips	24
Gebackenes Kabeljaufillet mit Erbsen-Mayo pommes frites und Essig	

Spinatknödel	25
mit gebratenen Waldpilzen, Bergkäsesößle und Thymian-Butterbrösel	

Caesar Salad	19
Romana-Salatherzen mit Croutons, Parmesan original Caesar-Dressing und Maishähnchenbrust	

Schwanen Klassiker

Der „MEZZO“ Wurstsalat	15
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten Senf und Brot	

// auch vegetarisch als Käsesalat mit Staudensellerie, Kirschtomaten, Kräutern und Radieschen möglich

Panierte Schnitzele vom Landschwein	24
mit pommes frites und Zitrone	

Kalbsfleisch-Maultaschen <i>hausgemacht</i>	21
mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat	

Currywurst	15
von der schwäbisch-hällischen Oberländer pommes frites und hausgemachte Currysoße	

Unser Haussalat	21
Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing panierte Maishähnchenbrust und Avocado-Dip	

Steaks & Burger

Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift
mit hausgemachter Kräuterbutter

// 200g	32
// 300g	39

Rinderfiletsteak – 3 Wochen am Knochen gereift
mit hausgemachter Kräuterbutter

// Ladies Cut	39
// Master Cut	49

Bacon & Beef Burger ☀ 18

vom irischen Hereford Rind, homestyle bun
Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate,
Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln

Chili-Cheese Burger 19

vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun
double Cheddar, Jalapeños, gepickelte rote
Zwiebeln und Harissa-Mayo

Burrata Burger - vegetarisch ☀ 19

homestyle bun, gebackene Avocado, Burrata
Tomate, Basilikumpesto, Rucola

Sides zu den Steaks & Burgern

- // pommes frites
- // Bratkartoffeln ab 18 Uhr
- // Kartoffel-Selleriepüree ab 18 Uhr
- // buntes Grillgemüse ab 18 Uhr
- // Süßkartoffelpommes
- // Beilagensalat

je 6

- // Cafe de Paris Butter-Soße ab 18 Uhr
- // Cognac-Pfefferrahmsoße ab 18 Uhr
- // Trüffel-Mayo

je 3

Süßer Schluss

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker ☀ 12

Eis und Soße von der Bourbon Vanille
Preiselbeeren

Frisch gebacken, mindestens 10 Minuten
Zubereitungszeit

Grießflammerie und dunkle Schokolade 14
mit Blutorangensalat und Matcha Tee-Eis

Eine Nocke Mousse au Chocolat 10
mit geschlagener Sahne und
eingelegten Schnapskirschen

Crème brûlée ☀ 10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Eigentlich bin ich ja satt, aber..

Kick it! ☀ 7
Frisch gebrühter Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis

„Eine Kugel Eis geht immer“ ☀ 5,5
Riesenkugel vom Bauernhof aus dem Lautertal
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere
Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet

Zusätzlich:
Eierlikör oder Schokosoße 3
Portion Sahne extra 2

SCHWANEN. ÜBERRASCHEND. ANDERS.

